

SF6303TPX

classica

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Нержавеющая сталь
Обработка против отпечатков пальцев
Графический TFT-дисплей
Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления, ЕСО-функция с пониженным потреблением электроэнергии (1,8 кВт)
Автоматические рецепты приготовления: 48
Свободные личные рецепты: 64
Smart Cooking System
Термошуп
Функции очистки: паровая
Дополнительные функции: размораживание, разогрев, поднятие теста, шаббат
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение
Акустический сигнал окончания приготовления
Режим SHOWROOM
Опция ECOlogic – ограничение мощности до 2,3 кВт
Электронный контроль температуры (30 – 280 С)
Быстрый предварительный разогрев
Петли Soft close

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Общий объем 79 л
Полезный объем 70 л
5 уровней приготовления
Металлические направляющие
Эмаль Ever Clean
Внутреннее освещение – 2 галогенные лампы
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения
Блокировка управления от детей
4 стекла дверцы, «холодная дверца»
Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1
Противень (20 мм): 2
Решетка: 1
Решетка для противней: 1
Телескопические направляющие неполного выдвижения: 1
Термошуп: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,00 кВт
Мощность гриля: 2,7 кВт
Напряжение: 220-240 Вт
Сила тока: 13 А
Частота тока: 50/60 Гц
Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит



- **GT1P-2** - Телескопические направляющие неполного выдвижения
- **GT1T-2** - Телескопические направляющие полного выдвижения

???? ??????
 ??????, 117105, ??????
 ?????????? ?????, ?1, ???-1-2, ??? ?-615
 ??? +7 (495) 380-37-82
 ??? 7 (495) 380-37-81



Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



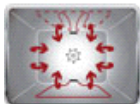
Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:

Горячий воздух + гриль



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



Паровая очистка:

Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.



Размораживание:

Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.

**Поднятие теста:**

Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

**Низкотемпературное приготовление:**

Приготовление при низкой температуре.

**Подогрев:**

Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.

**Система Smart Cooking:**

Умное приготовление.

**Электронный контроль температуры:**

Позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью 2-3°C. Это дает возможность готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.

**Еco-Logic:**

Опция ECO-logic ограничивает общее энергопотребление максимум 3 кВт, чтобы одновременно с варочной панелью можно было использовать другие бытовые приборы.

**Быстрый предварительный разогрев:**

Данная опция позволяет быстро разогреть духовку до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.

**5 уровней приготовления:**

Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

**Эмаль EverClean:**

Эмаль EVER CLEAN, которой покрыты все внутренние поверхности духовки - специальная мелкопористая эмаль, имеющая низкое сцепление с жирами. Специальная пиролитическая эмаль также устойчива к различным бытовым кислотам.

**Верхняя защитная панель:**

Уникальное решение, которое защищает верхнюю часть внутренней камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.

**Внутренняя подсветка:**

Духовки Smeg с Maxi объемом для лучшего освещения внутреннего пространства имеют 2 галогенные лампы подсветки, расположенные по бокам внутренней камеры на разных уровнях.

**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.

**Внутреннее стекло дверцы съемное:**

Дверца духового шкафа имеет съемные внутренние стекла для облегчения ухода.

**БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:**

Блокировка управления представлена на таких видах продукции, как духовки, варочные панели и стиральные машины. При активации этой опции блокируются все функции и программы, а также команды включения/выключения для полной безопасности в присутствии детей.

**Тангенциальное охлаждение:**

Тангенциальное охлаждение позволяет защитить мебель, сохраняя ее от перегрева в процессе работы духовки.

**Холодная дверца:**

Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

**Телескопические направляющие:**

Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.

Обработка против отпечатков пальцев:



специальное покрытие против отпечатков пальцев, которое наносится на внешнюю поверхность некоторых холодильников Smeg и препятствует образованию ореолов и отпечатков пальцев на поверхности.



Полезный объем 70 л:

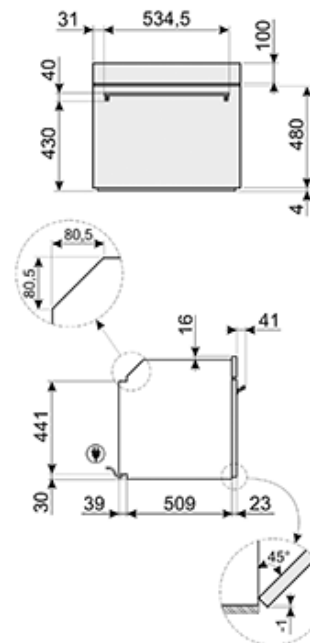
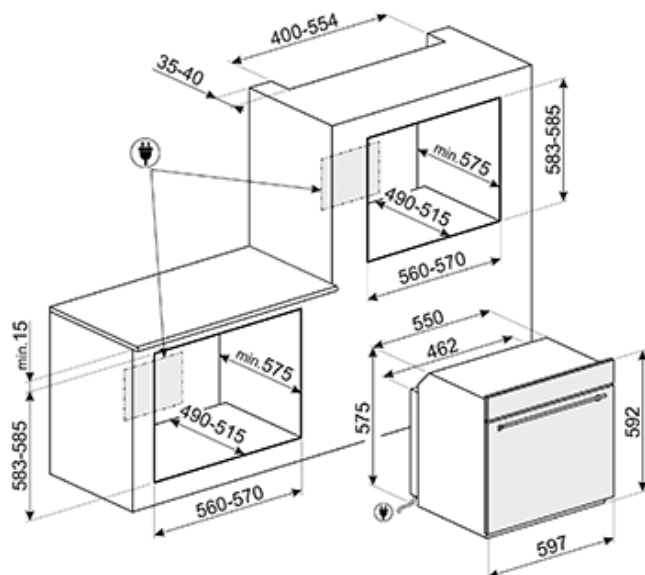
Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 70 л (полный объем 90 л).



Класс энергопотребления А:

Класс энергопотребления А

???? ??????
??????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81



???? ??????
??????, 117105, ??????
???????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
??? +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81